

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/zestaw-carvingowy-comfort-line-p-468.html>



Zestaw carwingowy "Comfort line"

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00743
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Zestaw carwingowy - do krojenia gorących pieczeni i porcjowania mięsa, złożony z kutego noża o długości ostrza 20cm i kutego widelca kuchennego o specjalnym przekroju zębów. Zestaw kuty jest ze stali molibdenowo-wanadowej i zaopatrzony w trwałe, mocne, nitowane ręczki z polimeru POM.

Przeznaczenie produktu: **Zestaw carwingowy do porcjowania pieczeni**

Wymiary produktu: **Długość ostrza noża: 20cm, długość widelca: 16cm**

Parametry techniczne: **Stal molibdenowo-wanadowa, ręczki: POM**

Sposób opakowania: **Panoramyczne pudełko flokowane**

Kraj pochodzenia: **Niemcy**

Marka produktu

Burgvogel Solingen - niemieckie noże kute i tradycyjne, produkowane w Niemczech. Rodzinna firma Karl Bahns Stahlwarenfabrik GmbH, zlokalizowana w Solingen, od 70 lat dostarcza na rynek swe znakomite produkty, a są to noże domowe tradycyjne, świetne noże kute, oprawione w ręczki wykonane z różnych naturalnych materiałów, a także szeroka oferta noży rzeźniczych i gastronomicznych. Niezmienną cechą noży Burgvogel Solingen pozostaje ich wysoka jakość i solidność wykonania. Profesjonalna jakość i rzemieślnicza tradycja poparta gruntowną know-how oddaje w nasze ręce produkty cenione i poszukiwane na świecie, sprawdzone w milionach kuchni domowych i profesjonalnych. Ostrze każdego noża cechuje wysoka jakość zastosowanych materiałów i perfekcja wykonania. Każdy nóż marki Burgvogel przed opuszczeniem fabryki otrzymuje także staranne wykończenie i porządne, ręczne naostrzenie. Oferta obejmuje m.in.:

- Noże kute Solingen Comfort Line
- Noże kute Solingen Natura Line
- Noże kute Solingen Oliva Line
- Noże kute Solingen Juglans Line
- Noże kuchenne klasyczne i tradycyjne
- Noże gastronomiczne, rzeźnicze i piekarnicze